

塩だれ焼肉のビビンバ



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	250g	<ナムル>	
豚バラ肉(スライス・一口大)	50g	もやし	15g
匠味塩だれ	10g	人参(4cm細切り)	15g
サラダ油	5g	ほうれん草(4cm幅)	15g
キムチ	40g	ごま油	1g
温玉	1個	匠味塩だれ	5g
		白いりごま	適量

作り方

- ①<ナムル>の食材をさつと茹で水けを切る。(ほうれん草はギュッと絞る)
- ②①にごま油と匠味塩だれを加えて軽く和え、白いりごまを振りかける。
- ③フライパンでサラダ油を熱し、豚肉を炒める。肉に火が入ったら、火を止めて匠味塩だれを和える。
- ④容器にご飯を盛り、②・③・キムチ・温玉をトッピングしたら出来上がり。

匠味塩だれ

塩かどのないまろやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。